

aggressive Säure kommt auch als Entkalker für Kaffeemaschinen oder als WC-Reiniger zum Einsatz. Dann sind von Gesetzes wegen Warnhinweise vorgeschrieben: „Haut- und augenreizend“ steht daher auf den Packungen, und: „Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen“.

Angriff auf den Zahnschmelz

Zahnschäden (Zahnerosionen) durch Zitronensäure sind ein schwerwiegendes Problem, da die Säure in vielen bei Kindern beliebten Lebensmitteln enthalten ist: Sie ist in Eis- und Kindertees zu finden, kommt in Limonaden und anderen Fruchtsaftgetränken vor und steckt ebenso in Bonbons und Gummibärchen. Im fortgeschrittenen Stadium bleiben von den Zähnen nur noch dunkel gefärbte kleine Stummel übrig. Der Zahnmediziner Professor Willi-Eckhard Wetzell aus Gießen untersuchte mit seinen Mitarbeitern den Säuregehalt von 44 Eisteesorten, die sich allesamt als wahre Säurebomben entpuppten. Allein in seiner Gießener Klinik verdoppelte sich in nur einem Jahr die Anzahl der Kinder, die wegen stark säuregeschädigter Zähne behandelt werden mussten.

Die staatliche Lebensmittelaufsicht hat ein ambivalentes Verhältnis zu dem Zusatzstoff. Im Jahre 2004 hatte die höchste deutsche Behörde zur Beurteilung von Lebensmittelrisiken, das Berliner Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Warnhinweise auf Produkten gefordert, die Zitronensäure enthalten. Softdrinks, wie Limonaden oder industriell hergestellter Eistee, seien durch Zusatz von Zitronensäure ein mögliches Risikoprodukt und viele zitronensäurehaltige Süßigkeiten seien „regelrechte Kinderzahn-Killer“, schrieb das Institut in einer Stellungnahme vom 9. Januar 2004: „Die vorliegenden Daten erlauben es nicht, für Süßwaren und Getränke einen Zitronensäuregehalt festzulegen, der den Zähnen nicht schadet. Das BfR schlägt deshalb vor, säurehaltige Süßwaren und Getränke mit einem Warnhinweis zu versehen.“ Solche Warnhinweise müssten auf die Folgen für die Zähne aufmerksam machen: „Aus dem Warnhinweis sollte hervorgehen, dass die

Zahngesundheit bei übermäßigem Verzehr solcher Produkte gefährdet ist. Übermäßig heißt hier schon mehr als zwei Mal pro Tag. Nach Meinung des BfR müsste außerdem darauf hingewiesen werden, dass derartige Produkte für Säuglinge und Kleinkinder nicht geeignet sind.“

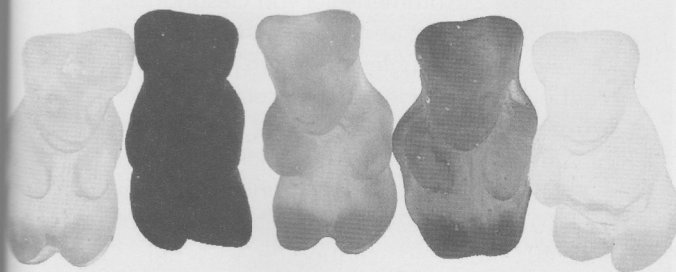
Die behördliche Forderung nach Warnhinweisen hielt nur ein Jahr, dann verschwand sie in der Schublade. Eine aktualisierte Stellungnahme vom 24. Februar 2005 enthielt die Forderung nach Warnhinweisen nicht mehr. Die Säure wurde zwar genauso kritisch bewertet wie zuvor: „Der Verzehr von Lebensmitteln mit hohem Zitronensäuregehalt kann dazu führen, dass der Zahnschmelz angegriffen wird.“ Nur die Forderung nach Warnhinweisen fehlte. Dabei gab es keinerlei neue entlastende Erkenntnisse, die die Kehrtwendung rechtfertigen könnten. Jedenfalls sind in der Literaturliste am Ende der BfR-Stellungnahme keine neuen wissenschaftlichen Studien aufgeführt.

Künstliche Preise für künstlichen Stoff

Der Lebensmittelzusatz Zitronensäure zeigt, dass die industrielle Produktion von Nahrungsmitteln zu einem eigenständigen Faktor bei den Gesundheitsrisiken geworden ist. Ein eigentlich ungefährlicher, ja lebensnotwendiger Stoff wird durch die industrielle Massenproduktion beinahe allgegenwärtig und dadurch zu einer Bedrohung der menschlichen Gesundheit, weil jeder Supermarktkunde praktisch täglich mit ihr in Berührung kommt. Der Stoff in seiner industriellen Existenzform hat auch ökonomische Reize. So hatten sich Hersteller der Zitronensäure, das heißt weltweit agierende Konzerne, zeitweilig mit erheblicher krimineller Energie in einem Kartell jahrelang die Preise künstlich hochgehalten, rund um den Globus. Die amerikanische Regierung und die Europäische Union verhängten Strafen in mehrstelliger Millionenhöhe.

Wer industriell hergestellte Lebensmittel kauft, muss damit rechnen, Zitronensäure in größeren Mengen zu sich zu nehmen. Um die Aufnahme zu begrenzen, ist es am sinnvollsten, auf möglichst gering und unverarbeitete Produkte zurückzugreifen. Zwar enthält auch frisches Obst wie Zitrusfrüchte und Beeren Zitronensäure, doch sind hier bei verzehrsüblichen Mengen keine gesundheitlichen Schädigungen bekannt.

Anschrift des Verfassers:
Dr. Hans-Ulrich Grimm
Senefelderstraße 19A
D-70178 Stuttgart
www.food-detektiv.de



Auch in Gummibärchen und vielen anderen Süßigkeiten ist Zitronensäure enthalten.